

## JANSSON MEGKÍSÉRTÉSE

6-8 személy részére, köretnek

- 1 kg meghámozott burgonya
- olívaolaj
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 kisebb, megtisztított és finomra szeletelt vöröshagyma
- 1 x 50 g-os doboz, leszűrt és finomra aprított szardella
- 40 g vaj plusz egy kevés az edény kikenésére
- egy kis csokor friss kakukkfű letépkedett levelei
- 1 citrom lereszelt héja
- tengeri só és frissen őrölt fekete bors
- 300 ml habtejszín
- 300 ml tej
- 50 g finomra tört zsemlemorzsza

Rendkívül népszerű svéd étel, késő esti nyencségnek vagy egy nagyobb lakoma részeként is fogyasztható. A svédeknel kaphatók a legkitűnőbb szardellák. Nem tudom, mitől, de ezek valahogy sokkal ízletesebbek, zamatosabbak, mint az Angliában található konzervváltozatok. Ha nem vagy nagy rajongója a szardellának, használd csak a felét a receptben megadott mennyiségnek, és még így is kiváló lesz az eredmény. Ez az étel önmagában is finom, de véleményem szerint sültetekhez vagy más, jól elkészített húsok mellé nincs ennél jobb kíséret.

Melegítsd elő a süttőt 200 °C-ra (gázsütőnél 6-os fokozat). Egy nagy lyukú reszelővel vagy a robotgép aprítójával reszeld a burgonyát egy tágas szűrőbe, aztán kézzel nyomkodd ki belőle alaposan a nedvességet.

Tegyél fel nagy serpenyőben, erős lángra egy löket olívaolajat. Mialatt melegszik, hámozd meg a fokhagymát, szeletelj finomra 3 gerezdet, és a fölkarikázott hagymával együtt dobd a forró olajra. Mérsékeld alatta a lángot, és pirítsd 4-5 percig, amíg a hagymák megpuhulnak, de még nem kezdenek színesedni. Add hozzájuk a szardellát, egy percig keverd együtt az egészet, aztán húzd le a tűzről az edényt, és tedd félre.

A maradék fokhagymagerezdet nyomd szét egy kés lapjával, és dörzsölj be vele egy széles, lapos, szögletes cserépedényt (kb. 22 x 28 centist), azután kend ki vajjal. A lereszelt burgonya felét terítsd az edény aljára, szórd rá a puhára párolt hagymás keveréket és a kakukkfű meg a citromhéj felét. Ízesítsd fekete borssal meg egy kis csipet sóval. A maradék burgonyát pakold a tetejére, szép egyenletesen terítsd szét, majd öntsd rá a tejszínt meg a tejet.

Szórd egy tálba a zsemlemorzst a maradék kakukkfűvel, a citromhéjjal meg egy jó csipet sóval és borssal. Keverd össze, aztán terítsd szét a burgonya tetején. Dobálj rá vajdarabokat, és süsd a forró sütőben 45 percig - az edény alá tegyél egy tepsit, hogy a kibugyogó nedvet felfogja -, amíg gyönyörű aranybarnára és ropogósra nem sül. Azonnal, tűzforrón tedd az asztalra, és kínáld finom sültetekhez vagy halakhoz, esetleg egyszerű zöldségek vagy friss saláta mellé.